

Mattia Patente



PRIMA CLASSE

Artigiani della pizza

Menù

Prima Classe è un concept pizza che nasce
dalla nostra passione per la pizza,
la lavorazione e l'utilizzo di materie prime
di elevato livello qualitativo.

Tradizione e tanta innovazione
renderanno piacevole la vostra permanenza.



PRIMA CLASSE





Sfizioosità

ANTIPASTI FRITTI.

Patatine classiche.	x2 € 4
Patatine dippers, mortadella e pistacchio.	€ 10
Patatine dippers, mortadella pistacchio e stracciata.	€ 11
Patatine dippers con pulled pork e fonduta di cheddar.	€ 13
Patatine dippers con fonduta di parmigiano, guanciale croccante e pesto di pistacchio	€ 12
Tris di montanarine fritte	€ 10
Burrata Pugliese in crosta con mortadella e pesto di pistacchio	€ 10
Tagliere di salumi e formaggi	€ 22

Antipasti

TARTARE DI FASSONA	€ 13
Filetto di fassona battuto rigorosamente a coltello, salsa worcester, senape di dijon, spuma di parmigiano e fili di peperoncino rosso.	
TARTARE DI FASSONA BLACK AND WHITE	€ 15
Filetto di fassona battuto rigorosamente a coltello con stracciatella di bufala campana, scalogno, tartufo nero delle madonie e terra di olive nere.	
UOVO POCHÈ GOURMET	€ 13
Uovo in camicia panato in fiocchi di Panko croccante su fonduta di pecorino romano D.O.P., brunoise di zucchine verdi e tartufo nero delle madonie.	



Insalatone

CAESAR SALAD GOURMET

€ 12

Misticanza valeriana, rucola, ciliegino, straccetti di pollo CBT, crostini di pane tostato e salsa yogurt aromatizzata alle erbe.

PRIMA CLASSE SALAD

€ 12

Julienne di finocchi bio, ravanelli rossi, focchi di gorgonzola D.O.P., noci di Sorrento e miele di zagara d'arancio.





Primi

IDEA DELLO CHEF

Paccheri con vellutata di zucca a km 0, spuma di parmigiano reggiano D.O.P. , chips di guanciale di suino nero e noci di Sorrento.

€ 16

SAPORI DELL'ETNA

Tagliatelle fresche, crema di porcini aromatizzata al tartufo, lamelle di porcini dell'Etna, scaglie di tartufo nero delle madonie ed emulsione di prezzemolo.

€ 20

NORMA RIVISITATA 2.0

Scialatielli con vellutata di melanzane, datterino rosso semi dry, spuma di ricotta salata, chips di melanzane e basilico genovese cristallizzato.

€ 16





Secondi



T-BONE BLACK ANGUS IRLANDESE

l'etto € 5,50

FILETTO DI FASSONA

250g con salsa al curry java senape miele d'acacia
accompagnato da verdure di stagione a km 0.

€ 23

TAGLIATA DI ANGUS

Con Misticanza funghi porcini saltati in padella, scaglie di
mandorle e fili di peperoncino rosso.

€ 24

GRIGLIATA MISTA

In base alla disponibilità delle tipologie di carni
locali del giorno.

€ 25



I nostri impasti sviluppano una maturazione di 48 ore. Lavoriamo l'impasto nello stile napoletano con il metodo indiretto e l'utilizzo di pre fermenti che donano al prodotto finale un risultato maggiormente gustoso e leggero, garantendovi il massimo della digeribilità.

Inoltre, per farvi vivere un'esperienza gastronomica indimenticabile, abbiamo unito la tradizione all'innovazione, nel rispetto dell'antica sapienza di quest'arte Partenopea.

Lavoriamo il pesce e le materie prime di alta qualità e utilizziamo farine di elevato livello qualitativo, Mulino Caputo, il mulino di Napoli.



Dalla tradizione napoletana

Provola e Pepe

Pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola affumicata, pepe nero, basilico e olio evo (ruota di carro).

€ 8

Salsiccia e friarielli

Fior di latte d'Agerola affumicata, friarielli campani, salsiccia locale a rondelle (ruota di carro) € 12,50

€ 10



Cosacca

Pomodoro San Marzano, pomodorino del piennolo, parmigiano grattugiato, basilico e olio evo (ruota di carro)

€ 8



Dalla tradizione napoletana

Marinara 2.0

Pomodoro San Marzano, crema all'aglio, datterino rosso semi dry, filetti di acciughe del cantabrico, olive taggiasche e origano di Pantelleria

€ 9

Bufala

Pomodoro San Marzano, bufala aversana, basilico fresco, olio evo biologico.

€ 8

Montanara 2.0

Pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola, ciuffetti di ricotta fresca e polpettine della nonna (Base pizza frita e completata al forno)

€ 12

Nonna Maria

Crema di melanzane, fior di latte d'Agerola, polpettine della nonna, riduzione di basilico e chips di parmigiano croccante.

€ 11



Food Porn

Zucca

Crema di zucca a km 0, bufala aversana D.O.P., guanciale di suino nero, spuma di parmigiano reggiano e noci di Sorrento.

€ 10

Rose Rosa

Crema di pistacchio artigianale, fior di latte d'Agerola, mortadella artigianale Rovagnati, ciuffetti di ricotta fresca e granella di pistacchio.

€ 12

Pistacchio-Porn

Crema di pistacchio artigianale, fior di latte d'Agerola, mortadella artigianale Rovagnati, crocchette di patate home-made, burrata e pesto di pistacchio.

€ 18

Pulled-Porn

Fior di latte d'agerola, pulled pork cbt, patate al forno e fonduta di cheddar.

€ 11

Sfiziosa

Fior di latte di agerola, pancetta coppata Rovagnati, patate al forno e pesto di pistacchio.

€ 10



Pizze d'Autore

Parmigiana rivisitata

Crema di melanzane, fior di latte d'agerola, prosciutto cotto gran biscotto in uscita, chips di melanzane, spuma di parmigiano, datterino semi dry e basilico cristallizzato. € 12

Nocina

Crema di noci di Sorrento, fior di latte d'Agerola, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, spuma di parmigiano reggiano d.o.p. e noci sgusciate. € 12

Benvenuto Autunno

Crema di carciofo violetto ramacchese, fior di latte d'Agerola, lardo di colonnata, cuore di carciofo fritto e fonduta di parmigiano reggiano € 13

Asparagus

Vellutata di asparagi, fior di latte d'Agerola, cipolla rossa di Tropea caramellata, guanciale di suino nero, fonduta di pecorino romano d.o.p. e asparago intero croccante. € 13



Pizze d'Autore

La Poché

Crema di pecorino romano D.O.P., fior di latte d'Agerola, guancialetto di suino nero croccante, tartufo nero delle madonie, brunoise di zucchine e uovo poché.

€ 13.5

Trionfo Di Funghi

Crema di funghi porcini dell'Etna aromatizzata al tartufo bianco, fior di latte d'agerola, tris di funghi (porcini, cardoncello e chiodini) spadellati con burro di bufala e peperoncino e sottilissime fette di lardo di colonnata.

€ 13

Le classiche intramontabili

Margherita Verace

Pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola, basilico e olio evo

€ 5.5





Le classiche intramontabili

Diavola

Pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola, spianata calabra e salsiccia locale.

€ 7.5

Quattro formaggi

Fonduta di pecorino romano D.O.P., fior di latte d'Agerola, gorgonola e chips di parmigiano.

€ 8

Rucola

Pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, rucola e scaglie di parmigiano reggiano.

€ 10

Capricciosa

Pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto gran biscotto, funghi cardoncello spadellati al burro di bufala, uovo sodo e cuore di carciofo.

€ 9

Tonnata

Pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola, filetoni di tonno rosso pinna gialla, cipolla rossa di Tropea caramellata e basilico cristallizzato.

€ 10



Mattia Patente

Carta delle bevande

BEVANDE

Acqua Cavagrande Naturale	75 cl	€ 2,5
Acqua Cavagrande Frizzante	75 cl	€ 2,5
Acqua Ferrarelle	75 cl	€ 2,5
Coca Cola	1 L	€ 4
Coca Cola	33 cl	€ 2,5
Coca Cola Zero	33 cl	€ 2,5
Fanta	33 cl	€ 2,5

BIRRE ARTIGIANALI

24 Baroni Bionda, Nicosia (EN)	75 cl	€ 15
24 Baroni Bianca, Nicosia (EN)	75 cl	€ 15
24 Baroni Rossa, Nicosia (EN)	75 cl	€ 15
Peroni Gran Riserva Doppio Malto	50 cl	€ 7
Peroni Gran Riserva Rossa	50 cl	€ 7
Peroni Gran Riserva Bianca	50 cl	€ 7
Nastro Azzurro alla spina	02 cl	€ 2,5
	04 cl	€ 4
Peroni Rossa alla spina	02 cl	€ 3
	04 cl	€ 5

Caffè		€ 1
Liquori		€ 2,5
Amaranca Nobile Amaro dell'Etna		€ 4
Grappa Stravecchia Diciotto Lune		€ 5
Grappa Feudi Siciliani Bianca/Barricata		€ 2,5
Passito di Pantelleria Pellegrino		€ 2,5
Vecchio Florio Marsala		€ 2,5

Artigiani della pizza



Allergeni

- Crostacei
- Lattosio
- Glutine
- Frutta a guscio
- Soia
- Molluschi
- Sesamo
- Uova e prodotti provenienti da esso
- Prodotto surgelato *

PRIMA CLASSE



Artigiani della pizza